

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Pada proses efisiensi atau pengendalian bahan baku terdapat efisiensi Lot For Lot yang dimana metode ini sangat efektif dalam meminimalkan overstock dan memastikan biaya pemesanan tetap stabil. Namun biaya penyimpanan menjadi signifikan karena kebutuhan bersih tinggi terutama untuk bahan baku kacang hijau dan telur. Oleh karena itu, toko roti perlu mempertimbangkan faktor-faktor seperti akurasi peramalan permintaan, lead time, dan karakteristik bahan baku untuk memastikan penerapan LFL yang efektif dan efisien. Dari permasalahan tersebut maka SA Bakery dapat memfokuskan pada bahan baku kritis yaitu, kacang hijau dengan total biaya tertinggi, pengelolaan stock kacang hijau harus lebih strategis, seperti mengurangi frekuensi pemesanan dengan metode eoq. Serta pada bahan baku telur yang terdapat fluktuasi tinggi pada beberapa bulan perlu diantisipasi untuk menghindari kekurangan stok.

Strategi pada toko SA Bakery adalah dengan menggunakan EOQ pada kacang hijau dan telur (EOQ memungkinkan pemesanan dalam jumlah optimal untuk mengurangi biaya total). Selanjutnya perlunya melakukan digitalisasi jadwal pemesanan dengan menggunakan software MRP untuk otomatisasi jadwal dan pemantauan kebutuhan setiap bulan. SA Bakery juga perlu melakukan kolaborasi dengan pemasok dengan melakukan negosiasi lead time lebih singkat dan harga lebih kompetitif, terutama untuk bahan baku dengan kebutuhan tinggi. Efisiensi logistic dapat berlaku pada toko roti SA Bakery dengan menggabungkan beberapa pemesanan bahan baku jika memungkinkan untuk mengurangi biaya pemesanan. Strategi tersebut dapat membantu toko roti SA Bakery dalam menghadapi kekurangan dan kelebihan bahan baku serta efisiensi pada biaya bahan baku dan stock toko.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil analisis yang telah dilakukan, terdapat beberapa saran yang dapat diterapkan oleh SA Bakery untuk meningkatkan efisiensi operasional dan manajemen persediaan.

SA Bakery dapat mengoptimalkan manajemen persediaan dengan menggabungkan metode Lot-for-Lot untuk bahan baku dengan permintaan fluktuatif seperti telur dan kacang hijau, guna menghindari penumpukan stok dan risiko kedaluwarsa, serta metode Fixed Order Quantity (FOQ) untuk bahan dengan konsumsi stabil agar frekuensi pemesanan tidak terlalu tinggi. Kerja sama strategis dengan pemasok juga penting untuk memperpendek lead time, menekan harga, dan menerapkan sistem pemesanan otomatis berbasis permintaan guna meminimalkan kelebihan persediaan dan biaya penyimpanan. Selain itu, penggabungan pesanan bahan baku dapat dilakukan untuk menekan biaya transportasi dan meningkatkan efisiensi logistik.

Dalam aspek operasional, penerapan software Material Requirements Planning (MRP) dapat membantu mengelola jadwal pemesanan, memantau stok secara real-time, dan mengoptimalkan produksi secara otomatis sehingga mengurangi risiko kekurangan atau kelebihan stok. Sementara itu, mengingat tenaga kerja menyumbang 55,86% dari total biaya produksi, perlu dilakukan evaluasi terhadap efisiensi kerja. SA Bakery dapat mempertimbangkan penggunaan alat otomatis atau mengatur ulang sistem shift untuk meningkatkan produktivitas tanpa menambah biaya tenaga kerja secara signifikan.